

Happy-Face-Pudding

Dieser sahnige Pudding ist einfach ein Hingucker.

etwa 4 Portionen  gelingt leicht  bis 20 Minuten



Zutaten:

Pudding:

400 ml Milch
200 g Schlagsahne
1 Pck. Dr. Oetker Seelenwärmer
Familien-Cremepudding Vanille-
Geschmack

Zum Verzieren:

2 Dr. Oetker Schokodekor Herzen
Dr. Oetker Zuckerschrift mit
Schokoladen-Geschmack

Wie koche ich einen leckeren Pudding?:

① Pudding kochen:

Pudding mit Milch und Schlagsahne nach Packungsanleitung zubereiten und in eine Schüssel füllen.

② Pudding verzieren:

Pudding mit Schokoladenherzen und Zuckerschrift verzieren und noch warm genießen.

Tipps aus der Versuchsküche

- Anstelle einer großen Schüssel können auch kleine Happy Faces zubereitet werden.
- Nach Belieben vorbereitetes Obst unter die Puddingschicht geben.